



Beskrivelse

Skær tomaterne i halve eller kvarte.

Drys med flagesalt, kviste af rosmarin eller timian og dryp med olie.

Bag tomaterne i ovnen ved 100 grader i 4-5 timer.

Lad tomaterne køle af, kom dem i rengjorte glas og overhæld dem med olie.

Ingredienser

300 g cherrytomater
Flagesalt
3 stængler rosmarin eller timian
2 spsk. olie

Olie til opbevaring